

SMART LINK #10

EL ETIQUETADO DE VINOS Y LICORES ESTÁ CAMBIANDO: UN PUNTO ESPECÍFICO EN LOS ANÁLISIS NUTRICIONALES

En marzo de 2017, la Comisión Europea no pudo identificar razones objetivas que pudieran justificar la ausencia de valores nutricionales en las bebidas alcohólicas. Luego, la comisión invitó al sector a proponer la autorregulación: “El informe de la Comisión invita a la industria a presentar una propuesta de autorregulación”).

Finalmente, el nuevo reglamento UE 2021/2117 de 2 de diciembre de 2021 y la nueva Política Agraria Común (PAC 2023-2027), han reformado profundamente las normas para el etiquetado de bebidas alcohólicas. Se aplica a todos los productos vendidos dentro de la Unión Europea. La directriz del reglamento es permitir una mayor transparencia para el consumidor, sin que las etiquetas sean demasiado engorrosas.

Es fundamental comprender el contenido de la reforma para anticiparse a estos cambios. Todas las bebidas alcohólicas etiquetadas después del 8 de diciembre de 2023 deberán tener una **lista de aditivos** y una **declaración nutricional**.

Para facilitar el proceso, el etiquetado puede estar parcialmente digitalizado. Sin embargo, seguirá siendo necesario indicar los alérgenos y el valor energético **físicamente** en la etiqueta.

Un último punto importante de la reforma se refiere a las bebidas de origen vitivinícola que han sido sometidas a un tratamiento de desalcoholización reduciendo el GAV final adquirido a menos de 10% v/v: se debe indicar una fecha de duración mínima del producto (consumir preferentemente antes de...).

Se han escrito varios documentos informativos sobre el tema. Los elaborados por OENOPIA son especialmente claros y precisos. El propósito de este escrito es solo especificar los elementos relacionados con los elementos nutricionales.

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

Según el reglamento de la UE 1169/2011 – INCO, una declaración nutricional dentro de la Unión Europea debe contener al menos los siguientes elementos. En el caso de bebidas, se expresará por 100 mL o 100 g de producto o por ración (por ejemplo, el equivalente a una copa de vino).

- Valor energético (en kcal y kJ)
- Materia grasa (en g), de los cuales ácidos grasos saturados.
- Carbohidratos (en g), de los cuales azúcares (en g)
- Proteínas (en g)
- Sal (en g)

Esta declaración se complementa con el contenido de fibra dietética, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polioles y vitaminas y minerales presentes en cantidades significativas.

A continuación, encontrará diferentes tipos de informes completos de análisis nutricionales realizados en el Laboratorio Excell sobre las diferentes matrices del sector. El ejemplo de la izquierda se refiere a un vino y el ejemplo de la derecha a una bebida espirituosa.

	Unidades	LQ	Resultado
Valor energético en kcal	Kcal/100ml		80
Valor energético en KJ	Kcal/100ml		336
Hidratos de carbono	g/100ml	0,5	2,3
de los cuales azúcares	g/100ml	0,1	<LQ
Fructosa	g/100ml	0,1	<LQ
Glucosa	g/100ml	0,1	<LQ
Lactosa	g/100ml	0,1	<LQ
Maltosa	g/100ml	0,1	<LQ
Sacarosa	g/100ml	0,1	<LQ
Lípidos	g/100ml	0,5	<LQ
De los cuales ácidos grasos saturados	g/100ml	0,1	<LQ
Proteínas	g/100ml	0,2	<LQ
Fibras	g/100ml	0,5	<LQ
Sal	g/100ml	0,01	0,0
Sodio	g/100ml	0,01	<LQ
Cenizas	g/100ml	0,2	0,6
Humedad	g/100ml	0,1	96,5
Residuo seco	g/100ml	0,1	2,9
Etanol	g/100ml	0,5	10,1

	Unidades	LQ	Resultado
Valor energético en kcal	Kcal/100ml		186
Valor energético en KJ	Kcal/100ml		779
Hidratos de carbono	g/100ml	0,5	46,5
de los cuales azúcares	g/100ml	0,1	35,9
Fructosa	g/100ml	0,1	18,4
Glucosa	g/100ml	0,1	17,5
Lactosa	g/100ml	0,1	<LQ
Maltosa	g/100ml	0,1	<LQ
Sacarosa	g/100ml	0,1	<LQ
Lípidos	g/100ml	0,5	<LQ
De los cuales ácidos grasos saturados	g/100ml	0,1	<LQ
Proteínas	g/100ml	0,2	<LQ
Fibras	g/100ml	0,5	<LQ
Sal	g/100ml	0,005	<LQ
Sodio	g/100ml	0,005	<LQ
Cenizas	g/100ml	0,2	<LQ
Humedad	g/100ml	0,1	53,2
Residuo seco	g/100ml	0,1	46,7
Etanol	g/100ml	0,5	<LQ

EL VALOR ENERGÉTICO

El valor energético es un concepto más simple. Puede obtenerse de varias formas diferentes, pero en todos los casos debe ser exacto. La noción de corrección no está claramente expresada en el reglamento, pero fue definida a posteriori en una guía de la Comisión Europea, que sirve de base para la actividad de control de la DGCCRF.

Carbohidratos Azúcares Proteínas Fibras	<10g por 100g: ± 2g De 10 a 40g por 100g: ± 20% >40g por 100g: ± 8g
Materia grasa	<10g por 100g: ± 1,5g De 10 a 40g por 100g: ± 20% >40g por 100g: ± 8g
Ácidos grasos saturados Ácidos grasos mono-insaturados Ácidos grasos poliinsaturados	<4g por 100g: ± 0,8g ≥4g por 100g: ± 20%
Sodio	<0,5g por 100g: ± 0,15g ≥0,5g por 100g: ± 20%
Sal	<1,25g por 100g: ± 0,375g ≥1,25g por 100g: ± 20%

Figura 2: Tolerancias permitidas (Extracto de la Tabla 1, Guía de la Comisión Europea "Tolerancias y redondeo").

Se proponen tres métodos para obtener el valor energético (E), pero se recomienda el método número 1:

1. Análisis de las diferentes familias de compuestos, luego cálculo según EU 116g/2011;
2. Cálculo a partir de los valores conocidos de cada ingrediente utilizado en la "receta";
3. Utilización de valores establecidos/aceptados por el sector para un determinado producto.

Para el cálculo, el sector vitivinícola propuso a la comisión una fórmula simplificada, así como una tabla de valores medios conocidos.

$$E = GAV * \rho * \frac{V_{vino}}{100} * C_{falc} + \frac{m_{azúcares}}{1000} * V_{vino} * C_{falc}$$

E: valor energético (kJ o kcal/ml)

GAV: Grado alcohólico volumétrico (%)

ρ: Densidad del etanol (0,789g/l)

V_{vino}: Volumen de vino (ml)

C_{falc}: Factor de conversión para alcohol (17kJ/g - 4kcal/g)

m_{azúcares}: Gramos de azúcar por litro de vino

C_{carb}: Factor de conversión de carbohidratos (29kJ/g - 7kcal/g)

Categoría de producto	Subcategoría de producto	Volumen de referencia	Contenido energético (kJ/kcal)
Vino blanco Vino tranquilo Vino tinto Vino rosado	Medio dulce Seco Medio seco	100 ml = unidades de alcohol	324kJ / 77kcal
	Dulce	100 ml = unidades de alcohol	380kJ / 91kcal
Vino espumoso	Brut nature	100 ml = unidades de alcohol	284kJ / 68kcal
	Extra brut	100 ml = unidades de alcohol	288kJ / 68kcal
	Brut	100 ml = unidades de alcohol	291kJ / 70kcal
	Extra seco	100 ml = unidades de alcohol	305kJ / 73kcal
	Seco	100 ml = unidades de alcohol	322kJ / 77kcal
	Semi-seco	100 ml = unidades de alcohol	350kJ / 84kcal
	Dulce	100 ml = unidades de alcohol	385kJ / 92kcal
Bebidas alcohólicas a base de vino (BABV)	BABV 7,5% vol	100 ml	301kJ / 72kcal
		130 ml unidades de alcohol	392kJ / 94kcal
	BABV 15% vol	100 ml	602kJ / 144kcal
		85 ml unidades de alcohol	512kJ / 122kcal
Vino de licor	Vino de licor 15% vol	100 ml	519kJ / 124kcal
		85 ml unidades de alcohol	441kJ / 105kcal
	Vino de licor 20% vol	100 ml	636kJ / 152kcal
		60 ml unidades de alcohol	382kJ / 91kcal

Los métodos 2 y 3 están justificados para productos cuya fluctuación entre lotes de producción es baja y perfectamente controlada. Para todos los demás productos, estos métodos parecen difíciles en el sector del vino y las bebidas espirituosas vitivinícolas, que presentan fluctuaciones naturales en la composición.

Como se indicó anteriormente, la indicación del valor energético debe ser física en la etiqueta, precedida de la letra **E** (para energía expresada en kJ o kcal por 100 mL), pero los demás elementos de la declaración nutricional pueden estar disponibles en forma desmaterializada.

En resumen, el laboratorio Excell ha desarrollado los análisis necesarios para cubrir estas nuevas necesidades del sector. Por lo tanto, recomendamos que nuestros clientes asociados comiencen a anticipar estos elementos realizando algunos análisis sobre los próximos vinos destinados a la venta para construir bases de datos y así cumplir con los objetivos de transparencia e información al consumidor. No todos los vinos necesitan ser analizados sistemáticamente, pero una vez establecidos estos datos, será posible definir los elementos de variabilidad y organizar planes de control/vigilancia adaptados a estos objetivos.